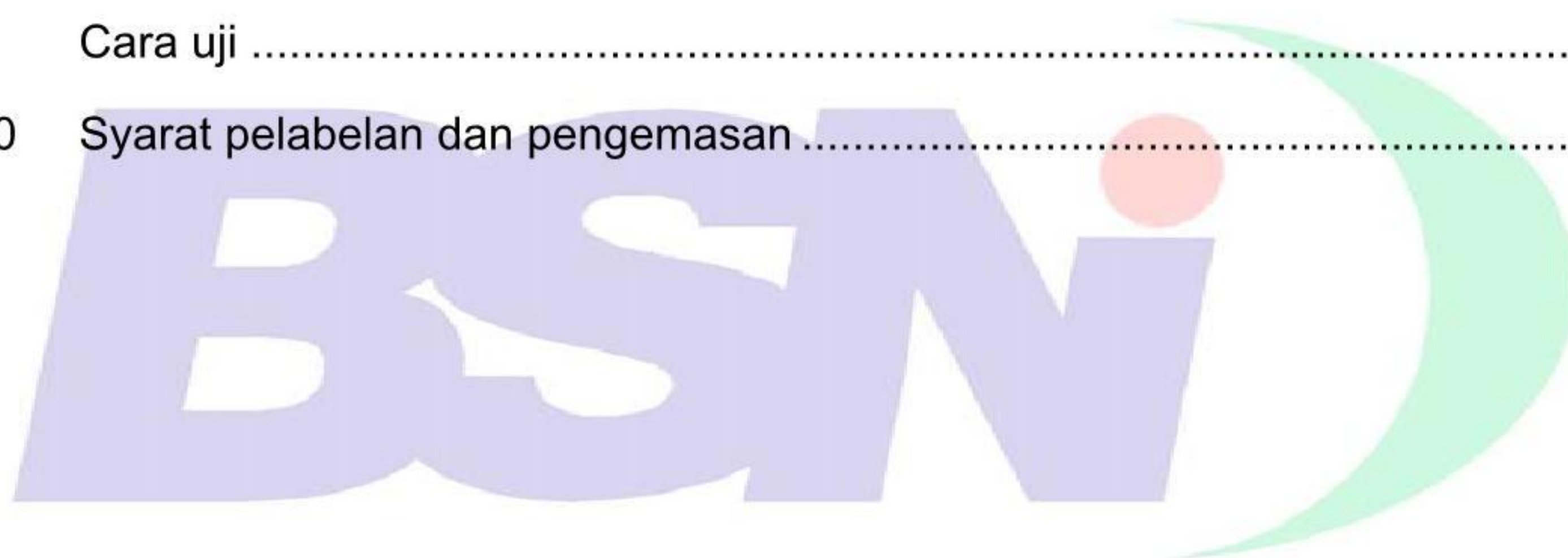


Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi



Daftar isi

Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Klasifikasi	1
4 Cara penanganan dan pengolahan	1
5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	1
7 Syarat mutu	2
8 Cara pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pelabelan dan pengemasan	3



Prakata

Standar Nasional Indonesia *Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi* ini disusun mengingat produk ini telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan udang kupas rebus beku untuk sushi ebi ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

- a) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Makanan.
- b) Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
- c) Metoda Analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1987).
- d) Persyaratan mutu dari negara importir.
- e) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- f) Hasil survey di beberapa daerah penghasil Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi untuk sushi ebi, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa tengah.
- g) Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standardisasi. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat pelabelan dan pengemasan untuk udang kupas rebus beku untuk sushi ebi.

Standar ini berlaku untuk udang kupas rebus beku untuk sushi ebi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Definisi

udang kupas rebus beku untuk sushi ebi

produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pemotongan kepala, perebusan dan pengupasan kulit dengan atau tanpa ekor sebelum atau sesudah pembelahan daging sehingga menjadi bentuk kupu-kupu, dan dibekukan secara cepat sehingga suhu pusatnya maksimal -18°C

3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

4 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan udang kupas rebus beku untuk sushi ebi yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-3469-1994, *Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi, Penanganan dan pengolahan*.

5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan

Bahan baku udang kupas rebus beku untuk sushi ebi harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3464-1994, *Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi, Persyaratan bahan baku*.

Bahan pembantu dan tambahan makanan tidak boleh merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang kupas rebus beku untuk sushi ebi yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sesuai Tabel 1 berikut:

Tabel 1 Syarat mutu

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
Organoleptik, min		7
Cemaran mikroba:		
– ALT, maks	Koloni/gram	1×10^5
– <i>Escherichia coli</i> ,	APM/gram	< 3
– <i>Salmonella</i>	per 25 gram	negatif
– <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , Kanagawa positip	APM/0,1 gram	< 0,3
– <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 gram	negatif
– <i>Staphylococcus aureus</i> , koagulasi positip, maks	Koloni/gram	100
Cemaran kimia*:		
– Timah, maks	mg/kg	40,0
– Timbal, maks	mg/kg	0,5
– Arsen, maks	mg/kg	1,0
– Raksa, maks	mg/kg	0,5
– Seng, maks	mg/kg	100,0
– Tembaga, maks	mg/kg	20,0
– Antibiotika tetrasiklin dan turunannya, maks	mg/kg	0,5
Fisika:		
– Suhu pusat, maks	°C	- 18
– Bobot bersih		sesuai label
*) Bila diminta oleh importir. Keterangan: ALT Angka Lempeng Total APM Angka Paling Memungkinkan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991.
- b. Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
 - *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991.
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991.
 - *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991.
- c. Cara uji Kimia:
 - Timah sesuai dengan SNI 01-2367-1991.
 - Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991.
 - Arsen sesuai dengan SNI 01-2357-1991.
 - Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991.
 - Seng sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
 - Tembaga sesuai dengan SNI 01-2362-1991.
 - Antibiotika tetrasiklin dan turunannya sesuai dengan SNI 01-2370-1991.
- c. Cara uji Fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.

10 Syarat pelabelan dan pengemasan

Cara pelabelan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-3469-1994, *Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi, Penanganan dan pengolahan.*